

# Fürs ganze Team: Nachos & Rindersteak

Salsa, Chorizo-Käse Dip und Jalapeno-Kräutercreme

35 – 45 Minuten • 1640 kcal • Tag 5 kochen



Rinderhüftsteak



Chorizo



Tortilla-Chips



junger Gouda, gerieben



Jalapeno



rote Zwiebel



Avocado



Tomate



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



Kochsahne



Crème fraîche, Bio



Petersilie glatt



Schnittlauch



Hartkäse ital. Art, gerieben



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Zucker\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleiner Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Chorizo <b>7)</b>	120 g	200 g	240 g
Tortilla-Chips	225 g	300 g	450 g
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Jalapeño <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Avocado <b>GT   ES   MX   CL   MA   PE   EG   MZ   CO   DM   IL   ZA   TZ   KE   PT</b>	1	2	2
Tomate <b>NL   ES   MA   BE</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	6 g	10 g	12 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Crème fraîche, Bio <b>7)</b>	100 g	200 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	30 g	40 g	60 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 750 g)
Brennwert	913 kJ/218 kcal	6863 kJ/1640 kcal
Fett	15,3 g	114,9 g
– davon ges. Fettsäuren	6,1 g	46,1 g
Kohlenhydrate	11,5 g	86,7 g
– davon Zucker	2 g	14,7 g
Eiweiß	8,3 g	62,2 g
Salz	1,03 g	7,74 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **GT:** Guatemala **ES:** Spanien

**MX:** Mexiko **CL:** Chile **MA:** Marokko **PE:** Peru **EG:** Ägypten **MZ:** Mosambik

**CO:** Kolumbien **DM:** Dominica **IL:** Israel **ZA:** Südafrika **TZ:** Tansania

**KE:** Kenia **PT:** Portugal **BE:** Belgien



## 1 Salsa zubereiten

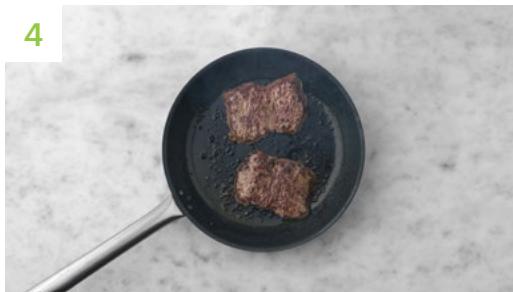
**Jalapeño (Achtung: scharf!)** entkernen und fein hacken.

**Zwiebel** fein hacken.

**Kräuter** fein hacken. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen.

**Tomaten** fein würfeln.

In einer großen Schüssel **Tomatenwürfel**, die Hälfte **Zwiebel**, **Jalapeño** nach Belieben (**Achtung: scharf!**), ein Viertel **Kräuter**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.

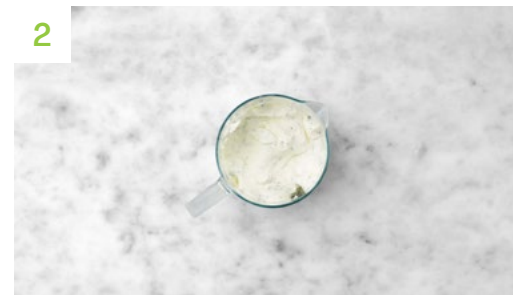


## 4 Steak anbraten

**Steak** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und restlichem „Hello Fiesta“ rundum würzen.

In der großen Pfanne **Chorizoöl** erhitzen und **Steak** je Seite 1 – 2 Min. (für rare), 2 – 3 Min. (für medium), 3 – 4 Min. (für well done) braten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen.



## 2 Kräutercreme zubereiten

In einem hohen Rührgefäß **Crème fraîche**, **Jalapeño** nach Belieben (**Achtung: scharf!**), restliche **Kräuter**, **Salz\***, **Zucker\*** und **Pfeffer\*** mithilfe eines Pürierstabs zu einer **Kräutercreme** pürieren.



## 5 Nachos überbacken

**Nachos** in eine Auflaufform geben, mit restlichem **Käse** und restlicher **Chorizo** bestreuen und 3 – 5 Min. unter dem Grill überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.

**Avocado** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

**Steak** nach Belieben in Streifen schneiden.



## 3 Käsesoße zubereiten

**Chorizo** in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem kleinen Topf 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Chorizo** und restliche **Zwiebel** darin 4 – 5 Min. anbraten. Die Hälfte herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** aus dem Topf in eine große Pfanne geben, die wird im nächsten Schritt benutzt.

**Chorizo** im Topf mit **Kochsahne** ablöschen. **Hartkäse**, die Hälfte **Gouda**, die Hälfte „Hello Fiesta“ und 4 EL [6 EL | 8 EL] **Wasser\*** zugeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

**Tip:** Wenn die Soße zu dick ist, füge löffelweise Wasser hinzu.



## 6 Anrichten

**Steak** und **Avocado** auf den **Nachos** anrichten, mit den **Soßen** servieren und alles mit restlichen **Kräutern** garnieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

